

TE I KANNA

51. WU LONG CHA

Kinas mest berömda oolong te. Smaken är mycket mjuk och uppfriskande medan doften närmast kan beskrivas som en explosion av blommiga aromer.



52 LONG JING CHA

En kraftigare och strävare variant av det berömda kinesiska gröna teet Long Jing från Zhejiang provinsen. Strävheten och den fylliga smaken kommer fram tack vare de långa härliga tebladens fina kvalitet.

53. GOU FA CHA

Krysantemumte



54. MO LEI FA CHA

Jasminte är ett underbart te till mat, därav dess omåttliga popularitet i Kina. Ett friskt, blommigt grönt te vilket förärats med en intensiv doft från äkta jasmdblommor.

55. TIE GUAN YIN

Tieguanyin är en mängd kinesiskt oolongte som har sitt ursprung i 1800-talet i Anxi i Fujian-provinsen. Tieguanyin som produceras i olika områden i Anxi har olika gastronomiska egenskaper.

56. POU NEI CHA

Pu'er eller pu'er-te, ofta stavat pu-erh, är ett te inom den grupp av efterfermenterade teer som i Kina kallas svarta. Namnet kommer av Pu'er, den ort i den sydvästliga provinsen Yunnan som är centrum för odling och försäljning av teet. Det tillskrivs positiva hälsoeffekter och är det enda te som vinner på att lagras.

SÖTT

28. NAI WONG BAO

Ångad bulle med söt vaniljsåsfillning/Custard Buns



29. MA LAI GAO

Malaysisk brun-sockerkaka



30. DAN TA

Smördegskaka fylld med äggkräm



31. NO MAI CHI

Varma kokosbollar av klibbigt ris med söt äggfillning



DIP SÅS



41. HOISINSÅS



43. WAIPO'S DIMSUM SÅS



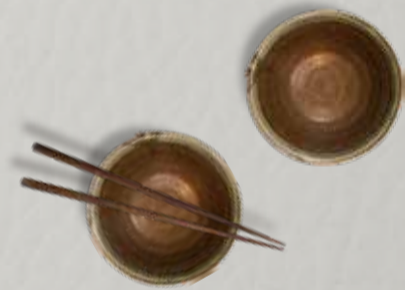
42. CHILISÅS



44. CHILIJOLJA

YUM CHA

BY WAIPO



YUM CHA

Yum Cha är den kantonesiska traditionen av brunch, med Te och Dim Sum. Det är en mycket populär tradition i de kantonesiskspråkiga regioner i Kina, såsom Guangdong, Guangxi, Hong Kong och Macau.

Yum Cha involverar vanligtvis små portioner ångad, pannstekt och friterade Dim Sum-rätter som är utformade för att ätas gemensamt, tillsammans med varmt Te.



M E N U

DIMSUM



1. SONG LU MO GU GAO ZI
Dumplings med skogschampinjoner och tryffel



2. XIAO LONG BAO
Shanghainese dumplings fyllda med fläsk och salladslök



3. ZHU ROU SIU MAI
Tunn vetedeg med fläsk och räkor



4. FUNG ZHAO
Kycklingfötter med svart bönsås



5. GOU CAI HA GAO
Dumplings med räkor och gräslök



6. YAO CHU BAO
Dumplings med fläsk, räkor och koriander



7. CHA SIU CHUNG FEN
Risdeg fylld med grillat fläsk



8. KAI ROU SIU MAI
Tunn vetedeg med kyckling och shitakesvamp



9. NO MAI KAI
Beancurd med finhackade räkor och fläskblandning

10. BO CHOI GAO ZI
Dumpling med spenat och vegansk protein



11. HA GAO
Dumplings med hackad räkor och bambusskott fyllning



12. HA CHUNG FEN
Risdeg fylld med räkor



13. DOU SHI PAI GUI
Ångade ribs med svartbönsås

GRILLAT



14. SIU YA
Grillad anka med 2st Peking dipssåser



15. CHA SIU ROU
Grillfläsk med chasiu sås



RIS & NUDLAR



16. CHAO MAI FEN
Wokade risnudlar med shitakesvamp och böngroddar



17. ZHU ROU WAN TAN TANG
Wonton deg fylld med fläsk och schalottenlök, serveras i buljong



18. XIAN ZHU JUAN
Klibbift ris med kyckling inbakat i lotusblad



19. PI DAN SOU ROU ZHOU
Risgröt med fläsk och fermeterade ankäggs



20. CHAO HO FEN
Wokade risnudlar med fläsk, shiitake och böngroddar

ÅNGADE BAO



21. NO MAI ZHENG FA JUAN
Ångad bulle med klibbigt ris, fläsk, räkor, koriander och vårlök



22. KAI ROU BAO
Ångad bulle med kycklingfyllning



23. CHA SIU BAO
Ångad bulle fylld med grillat fläsk

FRITERAT



24. ZHA FONG CHAO ROU KUO
Friterade klibbigris deg fylld med räkor, fläsk, shiitake och morötter



25. ZHA HA CHUN JUAN
Vårrullar med räkor, shiitake och morötter





25. ZHA SU CHUN JUAN
Vårrullar med shiitakesvampar, vermicelli, långa bönor och tofu



25. ZHA HAM SHUI KUO
Friterade klibbigris deg med fläsk, shiitakesvamp, räkor och salladslök

DIMSUM

- 1. SONG LU MO GU GAO ZI  78:-
Skogschampinjoner och tryffel
- 2. XIAO LONG BAO 78:-
Fläsk och salladslök
- 3. ZHU ROU SIU MAI 78:-
Fläsk och räkor
- 4. FUNG ZHAO 58:-
Kycklingfötter med svart bönsås
- 5. GOU CAI HA GAO 68:-
Räkor och gräslök
- 6. YAO CHU BAO 78:-
Fläsk, räkor och koriander
- 7. CHA SIU CHUNG FEN 58:-
Grillat fläsk
- 8. KAI ROU SIU MAI 68:-
Kyckling och shitakesvamp
- 9. NO MAI KAI 58:-
Räkor och fläskblandning
- 10. BO CHOI GAO ZI  78:-
Spenat och vegansk protein
- 11. HA GAO 78:-
Räkor och bambusskott
- 12. HA CHUNG FEN 58:-
Risdeg fylld med räkor
- 13. DOU SHI PAI GUI 58:-
Ängade ribs med svartbönsås

GRILLAT

- 14. SIU YA 248:-
Grillad anka med 2 Peking såser
- 15. CHA SIU ROU 68:-
Grillfläsk med chasiu sås

RIS & NUDLAR

- 16. CHAO MAI FEN  78:-
Risnudlar, svamp, böngroddar
- 17. ZHU ROU WAN TAN TANG 58:-
Wonton med fläsk, schalottenlök, serveras i buljong
- 18. XIAN ZHU JUAN 68:-
Klibbift ris, kyckling i lotusblad
- 19. PI DAN SOU ROU ZHOU 78:-
Risgröt med fläsk, fermeterade ägg
- 20. CHAO HO FEN 78:-
Risnudlar, fläsk, svamp, böngroddar

ÄNGADE BAO

- 21. NO MAI ZHENG FA JUAN 68:-
Ängad bulle med fläsk, räkor, koriander, vårlök
- 22. KAI ROU BAO 68:-
Ängad bulle med kyckling
- 23. CHA SIU BAO 68:-
Ängad bulle med grillat fläsk

FRITERAT

- 24. ZHA FONG CHAO ROU KUO 58:-
Räkor, fläsk, svamp, morötter
- 25. ZHA HA CHUN JUAN 78:-
Vårrullar med räkor, svamp, morötter
- 26. ZHA SU CHUN JUAN  78:-
Vårrullar med svamp, vermicelli, långa bönor och tofu
- 27. ZHA HAM SHUI KUO 58:-
Fläsk, svamp, räkor, salladslök

SÖTT

- 28. NAI WONG BAO 58:-
Bulle med söt vaniljsåsfillning
- 29. MA LAI GAO 48:-
Malaysiska Brun-sockerkaka
- 30. DAN TA 58:-
Smördegskaka med äggkräm
- 31. NO MAI CHI 58:-
Kokosbollar med söt äggfyllning

DIP SÅS

- 41. HOISINSÅS 15:-
- 42. CHILISÅS 15:-
- 43. WAIPO'S DIMSUM SÅS 15:-
- 44. CHILIDLJA 15:-

TE I KANNA

- 51. WU LONG CHA XX:-
- 52. LONG JING CHA XX:-
- 53. GOU FA CHA XX:-
- 54. MO LEI FA CHA XX:-
- 55. TIE GUAN YIN XX:-
- 56. POU NEI CHA XX:-